

# SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

## Italienische Pasta mit Meeresfrüchten

### ZUTATEN (4 Personen)

500 g Spaghetti  
400 g Meeresfrüchte nach Wahl (Garnelen, Tintenfisch, Muscheln...)  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
150 ml Weißwein  
250 g Kirschtomaten  
250 g Tomaten-Passata  
4 EL Olivenöl  
2 TL Bruschetta Gewürz  
2 Stangen Petersilie  
Salz & Pfeffer



Giovanni oder Herr Mormina  
Ersatzteile & Zubehör

### ZUBEREITUNG

Falls du für deine Pasta Frutti di Mare einen Meeresfrüchte-Mix verwendest, solltest du diesen vorab kurz antauen lassen. Nun ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin al dente kochen.

Während die Spaghetti kochen, Meeresfrüchte waschen, gegebenenfalls schälen und beiseitestellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch klein schneiden und kurz für 1-2 Minuten heiß anbraten.

Meeresfrüchte zum Knoblauch in die Pfanne geben und für 3-4 Minuten scharf anbraten. Kirschtomaten halbieren und für ca. 8 Minuten mit in die Pfanne geben und weiterhin anbraten. Den Pfanneninhalt mit dem Weißwein ablöschen. Diesen für ein paar Minuten köcheln lassen und anschließend die Tomaten-Passata hinzugeben und kurz weiterköcheln lassen.

Den Saft der Zitrone auspressen und zusammen mit dem Bruschetta Gewürz in die Soße geben. Für weitere 2-3 Minuten aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gekochten und abgegossenen Spaghetti mit in die Pfanne geben und untermischen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und über die fertige Pasta streuen. Spaghetti Frutti di Mare in Pasta-Teller anrichten und nach Geschmack das Gericht mit 1 EL Olivenöl beträufeln und sofort servieren.



©Adobe Stock/#1031917282